



Gemüse-Focaccia mit Blauschimmelkäse

dazu würziger Tomaten-Rucola-Salat



ca. 25min



2 Portionen

Focaccia ist ein flaches, im Ofen gebackenes italienisches Brot, das als Beilage oder als Sandwich serviert werden kann. Wir haben aus dem Klassiker eine ganze Mahlzeit gezaubert - mit fruchtiger Tomate, Aubergine und Süßkartoffel. Das Spektakel wird mit cremigem Blauschimmelkäse und aromatischem Thymian verfeinert. Für die gewisse Frische sorgt ein Tomaten-Rucola-Salat mit würziger Note. Na dann, buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 5g Thymian
- 100g Blauschimmelkäse ²
- 1 Tomate
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- ½EL Senf ³
- ½EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne mit Deckel
- Sparschäler
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1130kcal, Fett 52.8g, Kohlenhydrate 128.6g, Eiweiß 30.3g



1. Zutaten schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Währenddessen die **Süßkartoffel** schälen, längs halbieren und quer in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Die **Aubergine** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



4. Focaccias backen

Die **Süßkartoffeln**, die **Auberginen**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** auf die **Teige** verteilen, dann jeweils mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und mit je ½EL Olivenöl beträufeln. Den **Blauschimmelkäse** über das **Gemüse** bröckeln und die **übrigen Thymianzweige** auf die **Focaccias** legen. In 20-25Min. im Ofen goldbraun backen.



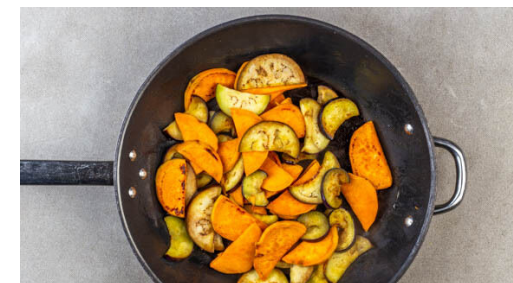
2. Teig vorbacken

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, dann den **Teig** in **4 gleich große Rechtecke** schneiden. Jeweils **2 Rechtecke** übereinander legen, sodass **2 dickere Teige** entstehen. Die **Teige** jeweils mit ½EL Olivenöl bestreichen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann im Ofen ca. 5Min. vorbacken und aus dem Ofen nehmen.



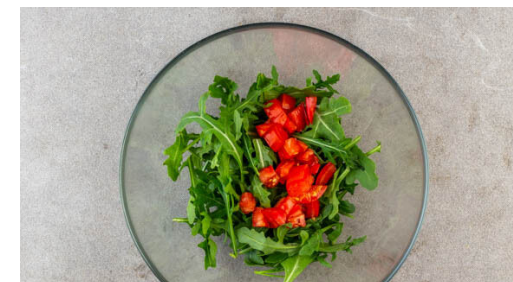
5. Tomate schneiden

Die **Tomate** grob würfeln. 1EL Balsamicoessig mit ½EL Senf, ½EL Honig, 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Ggf. mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gemüse garen

Die **Süßkartoffeln** und die **Auberginen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 7Min. anbraten. 2EL Wasser und die **½ der Thymianzweige** hinzugeben und abgedeckt ca. 3Min. garen, damit das **Gemüse** weich wird.



6. Salat zubereiten

Den **Rucola** und die **Tomaten** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Focaccias** etwas abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und mit dem **Tomaten-Rucola-Salat** anrichten und servieren.